

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Bavarese ai lamponi

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



### INGREDIENTI

2 uova  
4 fogli colla di pesce  
120 dl latte  
120 dl panna  
200 cl passato di pesca  
150 g sciroppo di lamponi  
150 g zucchero  
frutta di stagione.

### PREPARAZIONE

- 1 Mescolare i tuorli, metà dello zucchero e il latte bollito con la colla di pesce sciolta. Far raffreddare e amalgamare con lo sciroppo di lamponi. Unire la panna montata, lo zucchero rimasto e gli albumi montati a neve, mescolare e versare in 4 stampini. Tenere per almeno 12 ore in freezer. Servire con passato di pesca e decorare con la frutta.